Modul-Self

ECVC12
ECVC15

Elementos con superficie caliente plana, cristal caliente superior y reserva caliente inferior.

Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

Franke
Food Services Equipment

Telf: 902 240 021
www.frankehosteleria.com

FRANKE

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT, S.L.** sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañia”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

23/07/2006

CE

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

INDICE

- 1. Advertencia 3

- 2. Introducción 3

- 3. Descripción del aparato..... 3

- 4. Transporte y movilidad..... 4

- 5. Condiciones de utilización y características técnicas..... 5

  - 5.1 Mando y control..... 5
  - 5.2 Protección y dispositivo de seguridad..... 5

- 6. Instalación

  - 6.1 Operaciones preliminares..... 6
  - 6.2 Posicionamiento..... 6
  - 6.3 Conexión eléctrica..... 6

- 7. Funcionamiento y uso

  - 7.1 Consejos para el uso..... 6
  - 7.2 Puesta en marcha..... 7
  - 7.3 Desconexión..... 7

- 8. Limpieza y mantenimiento

  - 8.1 Mantenimiento ordinario..... 7
  - 8.2 Mantenimiento extraordinario..... 8
  - 8.3 Posibles averías..... 9

- 9. Reciclage..... 9

- Tabla A - Características técnicas -..... 10
- Panel de mandos..... 10
- Esquemas eléctricos..... 11
- Esquemas de instalación..... 12
- Revestimiento panel modular..... 13

Manual de instalación, Uso y Mantenimiento.

1. ADVERTENCIA.

Leer con atención el presente manual antes de proceder a la instalación.
El manual esta concebido para dar toda la información necesaria para el uso del aparato en condiciones de seguridad, desde el transporte hasta el momento de la instalación.
El manual debe ser conservado, para que este disponible en caso de futuras consultas. En caso de cesión del aparato, el manual debe ser entregado al nuevo usuario.

ATENCION: Si la superficie plana de cristal templado presenta alguna fisura, desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.

Para una correcta utilización del aparato:

- No manipular el dispositivo de seguridad.
- Utilizar solo para sus funciones específicas.
- Evitar la presencia de personal extraño en las proximidades del aparato.
- Emplear para el mantenimiento personal exclusivamente cualificado.
- Desconectar el aparato en caso de mal funcionamiento.
- Utilizar exclusivamente recambios originales.
- No colocar en la superficie caliente, papel o recipientes de aluminio ni recipientes de plástico.
- Evitar golpear bruscamente la superficie plana del cristal templado.

ATENCION: El acceso al cuadro eléctrico principal y a todas las partes eléctricas, sea por la instalación o por el mantenimiento, debe ser exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas o personas causadas por la falta de cumplimiento de las instrucciones de empleo.

En caso de duda consulte con su distribuidor.

2. INTRODUCCION

El aparato cumple la directiva 89/336/CEE, 73/23/CEE y 93/68 CEE.
Además han sido aplicadas las normas CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 61000-3-2 y EN 61000-3-2.

3. DESCRIPCION DEL APARATO

Nuestro aparato de **superficie de cristal plana templado,** esta compuesto de una superficie plana de cristal templado colocada en un armario de soporte, del grupo de calentamiento alojado en la parte inferior del cristal y de un grupo de mando y control de la temperatura de la superficie plana colocado en un lateral del panel vertical.

4. TRANSPORTE Y MOVILIDAD

El aparato, que viene ubicado en un pale, debe ser descargado mediante un carro o elevador u otra máquina para esta función. El peso máximo esta indicado en la Tabla A (pag. 9).
Un eventual error de maniobra causara daños en el aparato. El personal que efectué la descarga, tiene que estar provisto de medidas de protección adecuadas (ej.: guantes, etc.).

5. CONDICIONES DE UTILIZACION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Nuestro elemento con **SUPERFICIE PLANA DE CRISTAL TEMPLADO**, ha sido fabricado exclusivamente para la exposición y el mantenimiento de la temperatura de los alimentos, en locales destinados a la restauración colectiva.
La temperatura máxima de funcionamiento de la superficie plana caliente, es de 200ºC, la temperatura máxima de funcionamiento del interior caliente es de 50ºC.
Los Elementos con superficie plana de cristal templado están disponibles según la configuración que aparece en la Tabla A (pag. 10).

5.1 Mando y control

Los dispositivos de control están agrupados en un tablero descrito en la
Fig. 1(pag. 10).
Los componentes eléctricos cumplen las normas de seguridad.

5.2 Protección y dispositivo de seguridad

· Dispositivo de seguridad

Termostato de seguridad con rearme manual solo en el armario caliente, regulado a una temperatura de 150 ºC que interviene en caso de funcionamiento anómalo.

· Dispositivo de protección individual

Se aconseja el uso de guantes a causa de la elevada temperatura que hay en los contenedores de alimentos.

· Disposiciones particulares a cumplir por riesgo de residuo

Limitar el acceso de toda persona ajena, las cuales tienen que ser informadas del peligro potencial debido a la alta temperatura.

6. INSTALACION

6.1 Operaciones preliminares

El usuario tiene que predisponer la alimentación eléctrica según se indica en la Fig. 3, pag. 12(en el caso de montaje fijo), respetando las normas vigentes.

6.2 Posicionamiento

Posicionar el aparato con la ayuda de un traspale. Proteger la superficie del aparato.
El aparato viene provisto de serie con ruedas, con niveladores opcionales, para regular la altura y compensar eventuales irregularidades o desniveles del pavimento. Una vez finalizada la instalación es posible quitar el adhesivo protector. La operación se hará lentamente para evitar dañar la superficie. En caso de daño, limpiar con queroseno o gasolina.

6.3 Conexión eléctrica

Las conexiones eléctricas tienen que ser efectuadas por personal cualificado respetando las normas locales vigentes. El circuito eléctrico del aparato esta diseñado para funcionar con una tensión de alimentación de 230 V monofase a una frecuencia de 50/60 Hz. Ver el esquema eléctrico Fig. 2 (pag.11) referido al modelo adquirido.
El conexionado eléctrico viene provisto de un enchufe colocado debajo del cuadro, y es suficiente insertar un alargo móvil conectado a la red eléctrica del local.
El cable tiene que cumplir las características mínimas del tipo H05 RNF y tener un conductor de tierra eficiente y correctamente dimensionado en base a la potencia total de este aparato.
La instalación eléctrica de alimentación del aparato tiene que estar dotada de un interruptor automático unipolar correctamente dimensionado para garantizar una desconexión rápida y poseer unos contactos de al menos 3 mm. . El cable de tierra no tiene que ser interrumpido.
La seguridad eléctrica de este aparato esta asegurada, únicamente, cuando se cumplen todas las condiciones anteriormente mencionadas.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no cumplir lo indicado en este manual.

7. FUNCIONAMIENTO Y USO

7.1 Consejos para el uso

- Este aparato tiene que ser destinado solo al uso por el cual ha sido diseñado: es decir para la exposición y el mantenimiento de la temperatura de los alimentos, y para guardar y calentar vajilla en el interior inferior. No utilizar para ninguna otra función.

- Para evitar arañazos en la superficie de cristal, se aconseja el uso de utensilios con superficie plana y lisa. Si se utiliza la superficie plana como superficie de trabajo, es necesario limpiarla perfectamente antes de encenderla. Apoyando ollas con la superficie abrasiva, la superficie de cristal caliente podría arañarse.

· Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar la superficie de cristal con un producto apropiado y papel absorbente de cocina. Evitar el uso de detergentes o polvos abrasivos.

· Después, repasar con un paño húmedo y secar cuidadosamente.

7.2 Puesta en marcha

· Para poner en funcionamiento la superficie de cristal, colocar el interruptor **C** en la **pos. 1** (pag. 10), girar en sentido horario lentamente el mando **A** hasta que se encienda el piloto luminoso **B**, siguiendo con la rotación, aumenta la temperatura, girando el mando al máximo, el calentamiento de la superficie permanece siempre activo.

· Para poner en funcionamiento el interior caliente, girar en sentido horario lentamente el mando **D** hasta que se encienda el piloto luminoso **E**, prosiguiendo con la rotación se consigue la temperatura deseada. La escala graduada es solamente indicativa.

7.3 Desconexión

El aparato se desconecta girando el mando **A (plancha)** o **D (interior caliente)** de la **Fig. 1** (pag. 10), en sentido antihorario poco a poco, hasta que el piloto luminoso **B (superficie plana)** o **E (interior caliente)** se apaga, seguidamente colocar el interruptor **C** en posición **0**.
Desconectar el interruptor que se encuentra en la parte superior del aparato.

En caso de tener el aparato apagado durante mucho tiempo:

a) Excluir la alimentación eléctrica.
b) Limpiar cuidadosamente la superficie de cristal plana.
c) Proteger la superficie INOX con una capa de aceite de vaselina pasando enérgicamente un paño humedecido en aceite.
d) Ventilar periódicamente el local, dejando abierta la puerta del armario, para evitar olores desagradables.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 Mantenimiento ordinario

El mantenimiento ordinario y preventivo consiste, esencialmente, en limpiar semanalmente las partes de acero inoxidable con agua tibia y jabón, seguido de un abundante enjuague y un posterior secado cuidadosamente. La operación de limpieza tiene que ser realizada, solo después de haber desconectado la alimentación eléctrica del aparato.
Para conseguir el mayor rendimiento del aparato, es importante seguir las siguientes instrucciones:

· Sacar todo residuo de suciedad y de alimento de la superficie de cristal con una rasqueta de plástico.

· Después verter sobre la superficie de cristal **FRIA** algún tipo de detergente apropiado y frotar con papel de cocina (o paño suave).

· Enjuagar la superficie de cristal y secar con un paño limpio o papel de cocina.

Importante:

· En el caso de que, papel de aluminio o de plástico, azúcar o alimentos que contengan azúcar, caigan en la superficie de cristal templado, tienen que ser retirados inmediatamente con una rasqueta. Esto evitará dañar la superficie de cristal templado.

· Antes de cocinar alimentos con alto contenido de azúcar (p. Ej. Mermelada) se tiene que aplicar en la superficie de cocción un producto protector para evitar dañar la superficie en caso de rotura del recipiente de cocción.

No utilizar esponja o productos abrasivos de ningún tipo, o detergentes como spray para hornos.

Atención

· Evitar absolutamente el uso de productos abrasivos o corrosivos así como instrumentos como esponjas de acero, espátulas o rascadores metálicos.
· El ácido clorhídrico y otros compuestos químicos contienen cloro y por tanto pueden dañar el acero inoxidable.
· Las partes de color tienen que ser limpiadas con cera y silicona.
· El pavimento sobre el que se ubique el aparato no tiene que ser fregado con sustancias que desprendan calor, porque pueden dañar el aparato.
· Durante la limpieza, no lavar con un chorro de agua el aparato.

8.2 Mantenimiento extraordinario

El mantenimiento extraordinario tiene que ser realizado, en caso de daño o anomalía, por personal cualificado, con el **aparato completamente desconectado de la red eléctrica.**

Los materiales defectuosos tiene que ser sustituidos por materiales idénticos a los originales. En caso de sustitución de un componente, seguir las instrucciones del fabricante, un recambio no original anula inmediatamente la garantía.

8.3 Posibles averías

Si la superficie de cristal no se calienta, controlar la alimentación eléctrica, verificar que el interruptor **C** (pag. 10) no esté en posición **0** y el regulador de energía no este ajustado al mínimo.
Si el interior del armario no se calienta, controlar la alimentación eléctrica y verificar que el termostato de trabajo no este regulado al mínimo, y comprobar que las rejillas de ventilación del armario no estén obstruidas.
Si después de haber efectuado los controles indicado no se obtiene un funcionamiento correcto, **desconectar el aparato y contactar inmediatamente con el Servicio Técnico.**

9. RECICLAGE

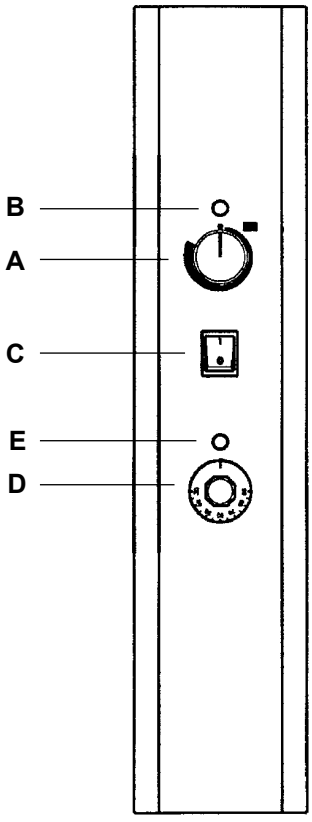
Al final de la vida útil del aparato, tendrá que ser desconectado de la red eléctrica para proceder al desmontaje de sus componentes. El aparato tiene que ser desmontado, respetando las leyes vigentes, en particular en lo que se refiere a la recuperación del gas refrigerante.
Los diferentes componentes (piezas eléctricas, tubos de goma, pasacables, etc.) han sido seleccionadas para obtener el mejor resultado, respetando el medio ambiente.

Tabla A: CARACTERISTICAS TECNICAS ELEMENTOS SUPERFICIE PLANA CALIENTE

DATOS TECNICOS	ECVC12	ECVC15
Interior	con reserva caliente	con reserva caliente
Dimen. externas mm.:		
- L : longitud	1200	1500
- P : profundidad	700	700
- H : altura	900	900
Profun. con correbandeja	1000	1000
Dimen. interiores mm.:		
- longitud	920	1220
- profundidad	590	590
- altura	610	610
Capacidad interior -litros-	331	439
Tipo de puerta	Corredera	Corredera
Nº de puertas	2	2
Dimensiones sup. plana calient. mm.:		
- longitud	960	1300
- profundidad	510	510
Potencia KW sup. plana. calient.	2,2	2,2
Potencia KW interior	1,1	1,1
Potencia total KW	3,3	3,3
Tensión alimentación	230V monofase	230V monofase
Peso Kg.	110	150

Fig. 1: PANEL DE MANDOS

MODELO ECVC12



MODELO ECVC15

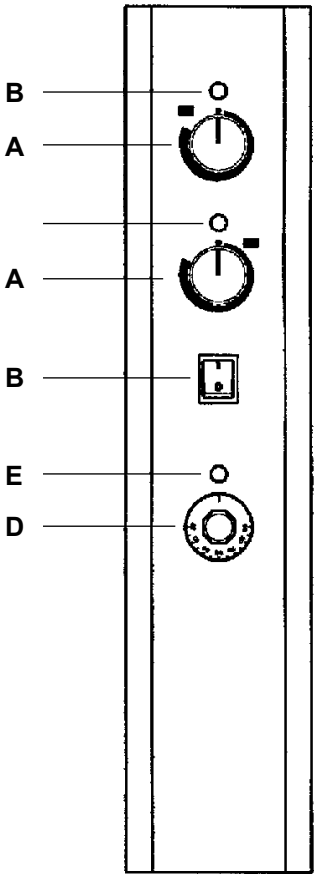
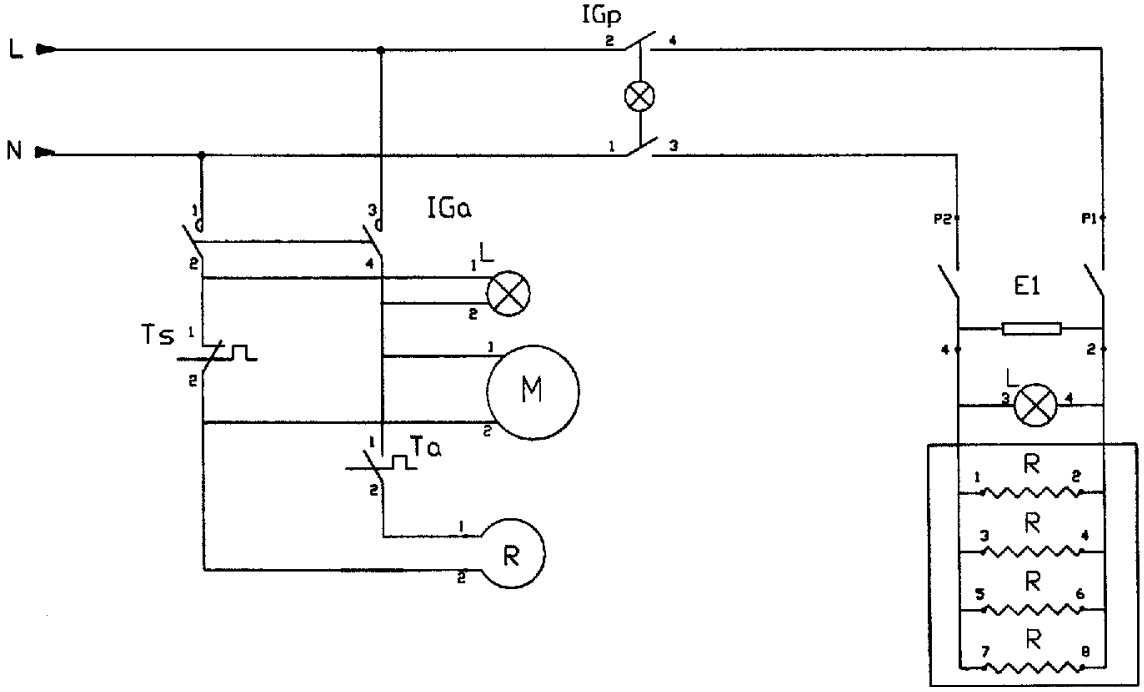


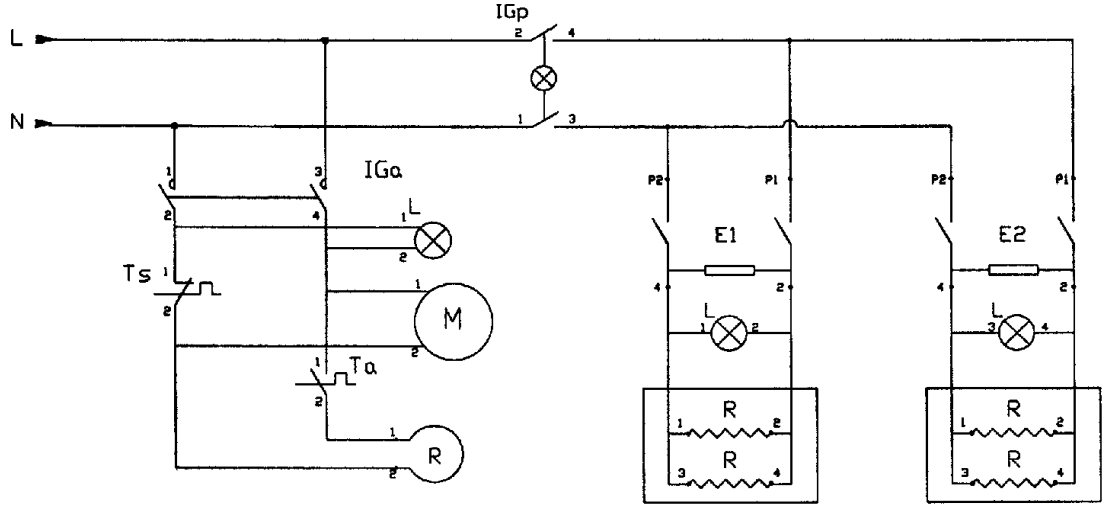
Fig. 2: ESQUEMA ELECTRICO

ELEMENTO CON SUPERFICIE DE CRISTAL TEMPLADO CON ARMARIO CALIENTE
Modelo: ECVC12



PLANCHA (2200 W)

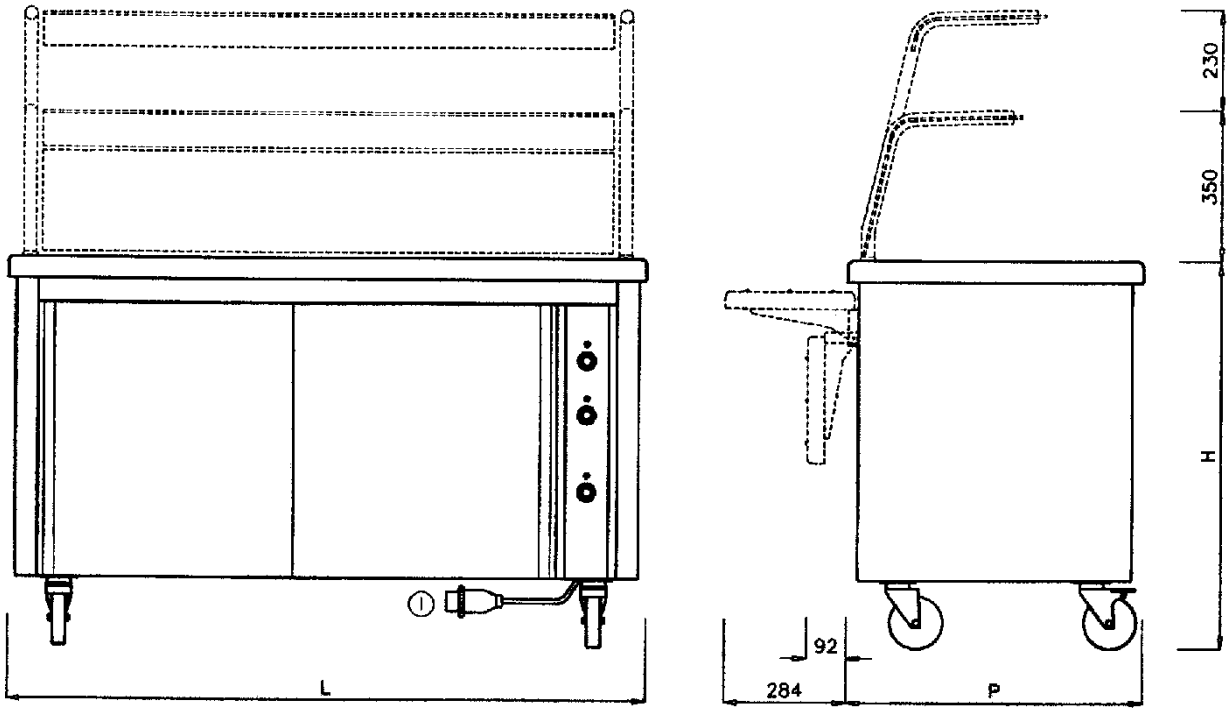
ELEMENTO CON SUPERFICIE DE CRISTAL TEMPLADO CON ARMARIO CALIENTE
Modelo: ECVC15

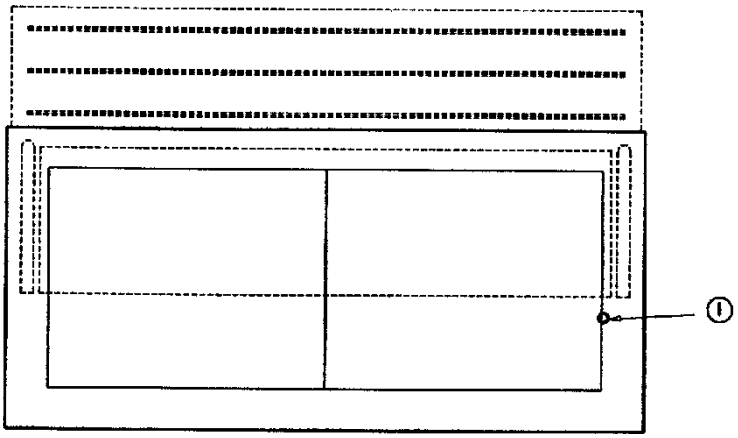


PLANCHA (1100 W) PLANCHA (1100 W)

IGp	INTERRUPTOR GENERAL PLANCHA
IGa	INTERRUPTOR GENERAL ARMARIO
Ta	TERMOSTATO REGULACION ARMARIO
Ts	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
M	MOTOVENTILADOR
R	RESISTENCIA CALIENTE
E1/E2	REGULADOR DE ENERGIA
L	PILOTO LUMINOSO

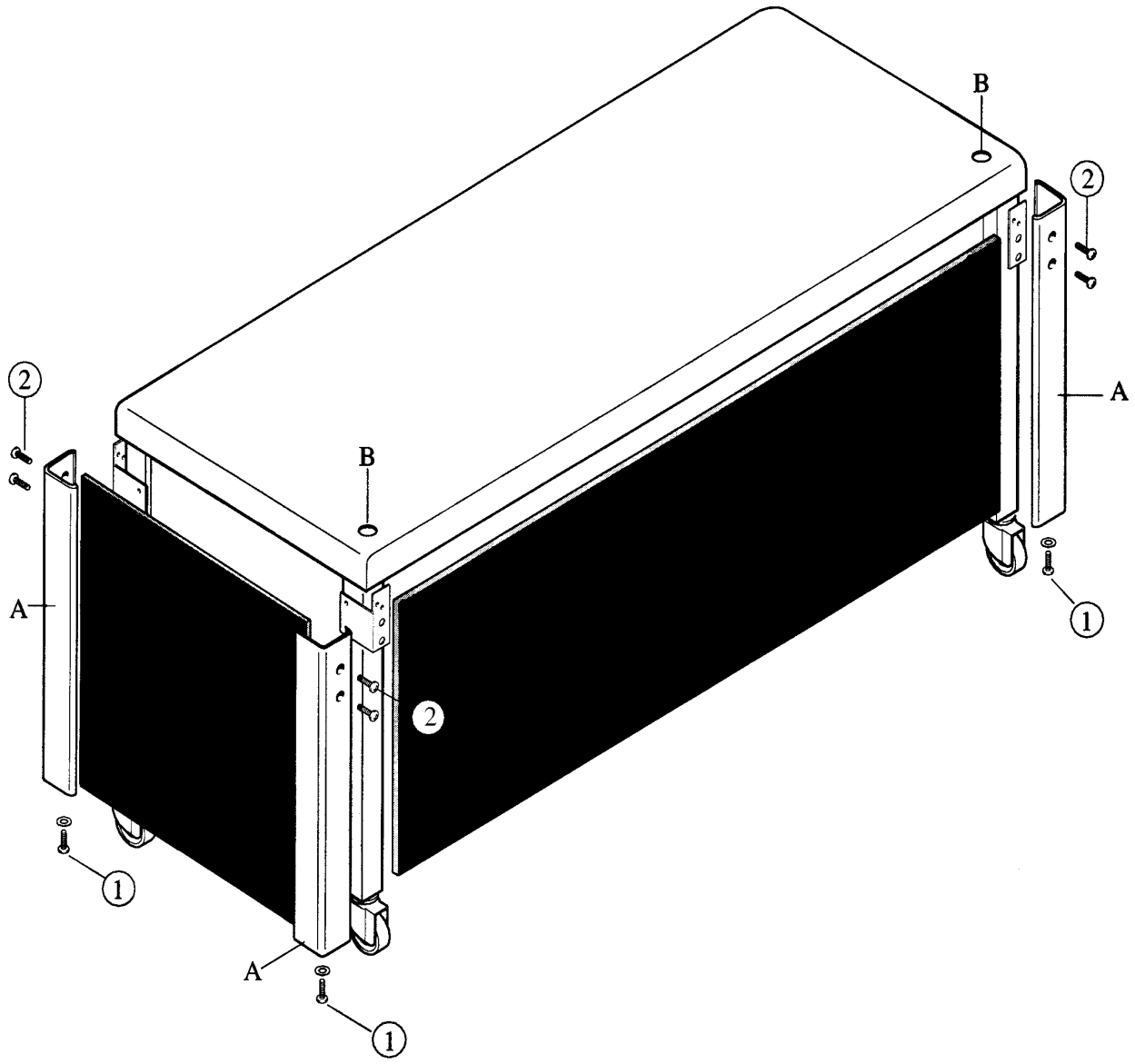
Fig. 3: ESQUEMA DE INSTALACION
ELEMENTO CON SUPERFICIE DE CRISTAL TEMPLADO Y RESERVA CALIENTE
Modelos: ECVC12 - ECVC15





I= ENTRADA CABLE ELECTRICO

Revestimiento del panel modular.



Para montar y desmontar el panel decorativo quitar los cuatro tornillos **1** inferiores y los cuatro ángulos cubrepaneles **A**, destornillar los tornillos superiores **2** de los cuatro ángulos cubrepaneles **A**, separar cuidadosamente el panel de las tiras adhesivas. Quitar el panel, sustituirlo por uno nuevo, volver a poner los cuatro ángulos cubrepaneles **A**.